СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ
НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИЧИ И ПИРОГИ

№ 4
2009

ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09004

Большой кулич с изюмом и орехами

Пшеничная мука - 2 кг, молоко - 500 мл, дрожжи свежие - 80 г, яйцо - 10 шт., изюм - 85 г, сахар - 100 г, сливочное масло - 350 г, орехи - 200 г, соль.

Для глазури: яйцо (белок) - 1 шт., сахар - 1 стакан.

Взять часть (400 г) муки на приготовление опары на теплом молоке и разведенных в нем дрожжах. По ее готовности замесить с нею тесто из оставшейся муки. Когда оно поднимется, прибавить растопленное масло, сахар, измельченные орехи, изюм, взбить яйца, посолить по вкусу, затем хорошо вымесить. Тесто положить в подходящую форму, которая равномерно смазана изнутри маслом и посыпана мукой, но к выпечке оно еще не готово. Ему надо дать подняться вновь, но уже в форме (кстати, достаточно высокой, чтобы соответствовала по высоте готовому куличу) и лишь тогда поместить в не слишком разогретую духовку на 30 мин. при 200°C. В этом случае кулич получится пористым, пышным, вкусным, красивым и ароматным.

Приготовить глазурь: 1 белок взбить с 1 ст. сахара, намазать верхушки куличей, обсыпать цветной посыпкой.

Силантьева Нина Федоровна (г. Челябинск)

Кулич «Морковный»

Мука - 1 кг, сливочное масло - 100 г, сахар - 200 г, молоко - 2 стакана, яйцо - 5 шт., морковь - 300 г, дрожжи - 25 г, соль по вкусу.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кусочками, уложить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды (до половины объема, занимаемого морковью), отварить под крышкой до готовности, протереть сквозь сито, добавить яйца, масло, молоко, муку и распущенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи, соль, сахар и замесить тесто. Дать ему подняться и заполнить наполовину приготовленные формы для выпечки. После того как тесто в формах поднимется и заполнит их полностью, установить куличи в духовку и выпекать на среднем огне.

Комарова Марина Алексеевна (г. Вологда)

«Итальянский кулич»

Сухие дрожжи - 1 пакетик, сахар - 1 ст. л., мука - 320 г, соль - 1 ч. л., яйцо - 2 шт., яйцо (желток) - 4 шт., творог - 50 г, ром - 1/2 ст. л., анисовые семена (размолотые) - 1 ст. л., цедра 1 лимона, сливочное масло (размягченное) - 120 г, белый шоколад (маленькими кусочками) - 150 г, сахарная пудра - 2 ч. л.

Смешайте дрожжи с 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. муки и 4 ст. л. теплой воды. Накройте крышкой и оставьте на 10 мин. в теплом месте. Замесите в большой миске остальную муку с сахаром, солью, яйцами и яичными желтками до образования однородной массы. Добавьте разведённые дрожжи и месите еще 5 мин. Постепенно добавляйте творог, ром, анис и цедру лимона. Масло разделите на 8 кусочков и положите сверху. Тесто накройте фольгой и оставьте подниматься на 1 час в теплом месте, чтобы его количество увеличилось вдвое. Венчиком перемешайте масло с тестом до образования однородной массы. Добавьте шоколад. Присыпьте форму для кулича мукой. Тесто выложите в форму и, накрыв полотенцем, оставьте подниматься ещё на 1 час. Разогрейте духовку и выпекайте кулич 1 час 15 мин. Выньте кулич из формы, остудите и посыпьте сахарной пудрой. Разрежьте на кусочки и подавайте на стол с маслом.

Шураева Эльвира Олеговна (г. Донецк)

Кулич «Сливочный»

Мука - 3,5 стакана, масло сливочное - 200 г, сахар - 1 стакан, молоко - 1/2 стакана, сухие дрожжи - 12-16 г, яйцо - 3 шт., изюм (коринка без косточек) - 2 стакана.

Замесите тесто из муки, сливочного масла, сахара и горячего молока, хорошо вымесите. Затем влейте в тесто еще 1/2 стакана молока с распущенными в нем дрожжами, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте, чтобы тесто поднялось. Как только тесто увеличится в объеме, вбейте в тесто желтки и белки, добавьте изюм.

Готовое тесто разложите по формам и поставьте в духовку.

Кузьмичева Светлана Сергеевна (г. Томск)

Кулич с изюмом

Мука - 4 стакана, сливочное масло - 200 г, дрожжи - 50 г, яйцо - 5 шт., сахар - 1 стакан, молоко - 1 стакан, изюм (без косточек) - 1 стакан, соль по вкусу.

Масло растопите, влейте горячее молоко, добавьте сахар, соль, перемешайте и охладите до комнатной температуры, после чего всыпьте муку, влейте распущенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешайте, поставив в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавьте желтки, затем взбитые в стойкую пену белки, изюм, тщательно вымесите. Положите тесто в обильно смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполните ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекайте кулич при температуре 180 градусов до готовности.

Фомина Алла Львовна (г. Тула)

Кулич «Сладкий»

Мука - 7,5 стаканов, молоко - 1,4 стакана, дрожжи - 25 г, масло сливочное - 400 г, яйцо - 5 шт., сахар - 2 стакана, соль - 1 ч. л., шафран (порошок) - 1 ст. л. или кардамон - 30 зерен.

С вечера замесите тесто из 1 стакана теплого молока, 25 г дрожжей и 3,5 стаканов муки. Поставьте в теплое место. На следующий день тесто тщательно вымесите, добавьте масло, 2 стакана сахарного песка, 5 желтков, шафран или толченые зерна кардамона. После того, как тесто станет однородным, добавьте взбитые белки и оставшуюся муку. Посуду с тестом накройте полотенцем и поставьте в теплое место. Готовое тесто выложите в посыпанную мукой форму, оставьте на некоторое время, чтобы тесто поднялось, затем смажьте яйцом и поставьте в духовку.

Петухова Ольга Дмитриевна (г. Курск)

Кулич сырный с шоколадом

Яйцо (желток, сваренный вкрутую) - 5 шт., масло - 200 г, сливочный сыр (творог) - 400 г, густые сливки - 1/4 стакана, сахар - 200 г, ваниль по вкусу, шоколад - 50 г.

Желтки растереть с маслом, добавить протертый сыр, тщательно размешать. Добавить сливки, сахар, ваниль, порошок шоколада.

Еще раз все перетереть, вымесить тесто, дать ему подняться, положить в форму и запечь в духовке.

Рогова Ася Владимировна (г. Хабаровск)

Венский кулич

Для теста: *яйцо - 10 шт., молоко - 2 стакана, сливочное масло - 100 г, маргарин - 100 г, мука - 1 кг, подсолнечное масло - 4 ст. л., сахар - 2 стакана, сметана - 2 стакана, дрожжи - 100 г.*

Для глазури: *молоко - 4 ст. л., сахар - 1/2 стакана.*

Желтки растереть с сахаром. Маргарин и сливочное масло растопить в одной посуде. В кастрюлю, смазанную изнутри растительным маслом, влить растопленное с маргарином сливочное масло, подогретое молоко и растертые с сахаром желтки. Смесь слегка подсолить и, постепенно добавляя муку, замесить не очень крутое тесто. Добавить в него растительное масло и дрожжи, разведенные в молоке. Тесто месить, добавляя муку, до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. Затем добавить в него сметану, еще немного муки и снова вымесить. На 2-3 часа оставить тесто подходить. После того, как тесто поднимется, добавить взбитые белки и опять дать немного подойти.

Глазурь нужно готовить только после того, как будут готовы сами куличи, потому что она быстро застывает (в течение 10-15 минут). Для приготовления глазури в кипящее молоко всыпать сахар и кипятить 7-10 минут до загустения.

Сутырина Елена Юрьевна (г. Тверь)

Кулич с изюмом и коньяком

Мука - 1,5 кг, сливочное масло - 400 г, сахар - 500 г, яйцо (желтки) - 10 шт., молоко - 750 мл, дрожжи свежие - 60 г, изюм - 1 стакан, коньяк - 25-30 мл, ванильный сахар - 2-2,5 пакетика, цедра с 2 лимонов по желанию.

Для глазури: *белки - 2 шт., сахар - 2 стакана, кондитерская посыпка.*

Развести дрожжи в 1/2 ст. теплой воды, добавить 1 ст. ложку муки. Поставить в теплое место на 20 мин. в миске. В большую миску просеять муку, взбить желтки с сахаром, добавить туда коньяк с ванильным сахаром, молоко, подошедшие дрожжи. Опару влить в муку и месить 15 мин. Понемногу вливать растопленное масло, изюм (вымыть холодной водой и высушить), цедру. Тщательно вымесить. Все накрыть полотенцем, поставить в теплое место и ждать, пока подойдет (часа 3). Когда тесто подойдет, выкладывать в форму (не более 1/2 формы), предварительно смазанную подсолнечным маслом. Дно можно выстелить промасленной бумагой. Выпекать при 200 градусах примерно 1 час.

Когда все выпечено и остыло, можно готовить глазурь: 2 белка взбить с 2 ст. сахара, намазать верхушки куличей, обсыпать цветной крошкой.

Хилова Дарья Сергеевна (г. Уфа)

Кулич «Польский»

Мука - 1,5 кг, молоко - 1 стакан, сливки - 2 стакана, дрожжи свежие - 50 г, яйца - 10 шт., сахар - 1 стакан.

Стакан горячего молока, горячие сливки и муку тщательно размешать, дать массе остыть до температуры парного молока и влить разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и два яйца. Все перемешать и, прикрыв тесто салфеткой, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить оставшиеся желтки, растертые добела с одной половиной сахара, и белки, взбитые с другой половиной сахара в густую пену. Массу осторожно перемешать (сверху вниз), добавив оставшуюся муку, и дать тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбить: тесто для кулича должно быть очень хорошо вымешано. Для этого тесто вываливают на стол или доску и месят до тех пор, пока на поверхности не появятся пузыри. Готовое вымешанное тесто положить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дать тесту еще раз подняться. Выпекать до готовности при температуре 180 градусов.

Бахтина Тамара Анатольевна (г. Владивосток)

Кулич с орехами

Мука - 600 г, яйцо - 3 шт., молоко - 1 стакан, сахар - 100 г, масло - 150 г, дрожжи - 25 г, ванилин, соль, лимонная цедра по вкусу.

Для начинки: орехи (молотые или толченые) - 250 г, сахар - 2/3 стакана, молоко - 1/2 стакана, изюм - 1/2 стакана, ванильный сахар по вкусу.

Муку просеять в миску, желтки растереть с сахаром и солью добела, добавить лимонную цедру. Посередине муки сделать углубление, влить в него дрожжи, разведенные в 2 чайных ложках молока и засыпанные ложкой муки. Когда дрожжи немного подойдут, добавить желтки, затем все остальные ингредиенты. Вымешать тесто в течение часа, подсыпая понемногу муку, пока оно не станет густым и однородным. Под конец добавить взбитые в пену белки и растопленное масло. Далее месить тесто на доске руками, время от времени смазывая их маслом, чтобы тесто не приставало. Готовое тесто выложить в форму на четверть объема, далее начинку и затем вторую часть теста. Слой начинки должен быть меньшего диаметра, чем тесто, чтобы верхний пласт как бы «обтекал» ее. Выпекать в духовке при 180°С 40 мин. Верх кулича украсить половинками грецких орехов, посыпать сахарной пудрой.

Верховцева Светлана Константиновна (г. Псков)

Старинный кулич «Обертух»

Мука - 2 кг, сливки - 1,5 стакана, яйцо - 5 шт., топленое масло - 3/4 стакана, масло (для смазывания кружков теста) - 100 г, дрожжи - 50-70 г, сахар - 1/2 стакана, молотая корица - на кончике ножа, сухари (молотые сдобные) - 2-3 ст. л., цукаты или сухое варенье, изюм, чернослив или инжир по вкусу.

Влить в кастрюлю теплые сливки, разведенные в 1/2 стакана теплой воды или молока, свежие дрожжи, соль по вкусу, половину нормы муки и замесить опару. Дать ей постоять в теплом месте, накрыв кастрюлю, чтобы тесто хорошо поднялось. Затем тщательно растереть яйца с сахаром и влить эту смесь в тесто. Добавить оставшееся топленое масло, муку и еще раз хорошо вымесить тесто средней густоты. Тесто должно отставать от стенок посуды и от рук. Дать ему хорошо подняться.

Подготовить кастрюлю или форму, в которой будет выпекаться кулич, смазать ее маслом и обсыпать молотыми сухарями. В середину формы поставить металлическую трубочку, диаметром до 10 см, так же смазав ее маслом или обернув фольгой.

Готовое тесто разделить на куски, раскатать каждый в кружок, равный по величине дну кастрюли, и толщиной примерно 2-3 см, вырезать подходящей выемкой в середине куска кружочек теста и уложить в кастрюлю, надев на подготовленную трубочку. Таким образом подготовить все куски теста. Складывая куски теста в кастрюлю, смазать каждый пласт теста растопленным маслом, посыпать цукатами, изюмом, слегка распаренным и нарезанным черносливом, инжиром. Кастрюля должна быть заполнена тестом на 2/3 объема. Дать куличу хорошо подняться почти до верха кастрюли и выпечь в духовке на среднем огне. Готовый кулич осторожно вынуть из кастрюли, переложить на блюдо и дать полностью остыть. Затем поверхность кулича покрыть цветной глазурью и нанести сверху белой глазурью обрядовые пасхальные рисунки.

Разина Юлия Александровна (г. Саратов)

Кулич «Шоколадный»

Для теста и начинки: мука - 1,5 стакана, дрожжи - 50 г, яйцо - 8 шт., сахар - 2 стакана, миндаль (тертый) - 2,5 стакана, шоколад (тертый) - 100 г, ром - 300 мл, красное вино - 1/2 стакана, панировочные сухари - 1/2 стакана, апельсиновые цукаты - 1/2 стакана, сок 1 лимона, корица - 1 ч. л., гвоздика (растертая) - 1 ч. л.

Для глазури: какао - 3 ст. л., яйцо (белок) - 3 шт., сахар - 1/2 стакана.

Дрожжи распустить в теплой воде и добавить муку. Когда опара поднимется, ее следует тщательно вымесить. В полученную массу добавить желтки, растертые с сахаром, миндаль, шоколад, вино, ром, апельсиновые цукаты и специи. Затем запустить тщательно взбитые белки. Готовое тесто вылить в форму, предварительно выложенную промасленной бумагой, поставить в нагретую духовку и выпекать при температуре 180 градусов в течение 40 минут. Приготовить шоколадную глазурь и покрыть ею готовый кулич.

Сусарова Яна Руслановна (г. Омск)

Кулич «Домашний»

Мука - 1 кг, дрожжи - 50 г, молоко - 1,5 стакана, яйцо (желтки) - 10 шт., яйцо (белок) - 3 шт., сахар - 250 г, сливочное масло - 200 г, изюм - 100 г, ванильный сахар - 3 ч. л., соль по вкусу.

В 1/2 ст. кипящего молока заварить 100 г муки, быстро размешав до получения эластичной массы. Одновременно дрожжи развести в 1/2 ст. теплого молока и смешать со 100 г муки, оставить на 10 мин. Соединить первые две смеси, накрыть и поставить для подъема на 1 час и более. Затем желтки, сахар, соль стереть в однородную массу, взбить добела. В дрожжевую смесь добавить эту однородную массу, добавить 750 г муки, вымесить тесто и поставить на 2 часа для подъема, предварительно влив небольшими порциями теплое жидкое сливочное масло; дать тесту подойти вторично. После вторичного подъема теста осадить его до первоначального положения, добавить в него 2/3 ст. изюма, предварительно обваляв его в муке, и дать тесту в третий раз подойти. Выпекать в формах 45 минут при 180°С.

Иванова Жанна Денисовна (г. Белгород)

Шафрановый кулич

Мука - 6 ст., сливки - 1,5 ст., дрожжи - 25 г, сахар - 1 ст., слив. масло - 125 г, шафран - 1 ч. л., водка - 100 мл, яйца - 10 шт., соль - 1 ч. л., корица, гвоздика, изюм, цукаты.

Заливаю десертную ложку шафрана 100мл водки в пузырьке, и настаиваю часа 4, временами встряхивая. Опару я ставлю на жирных (хотя бы 20%) сливках и обязательно на свежих дрожжах. Сливок беру полтора стакана, муки - стакан, дрожжи, столовую ложку сахара. Пока опара подходит в теплом месте, растапливаю сливочное масло и снимаю пену, сливаю с осадка и ставлю остужаться до температуры тела. Остывшее масло взбиваю с сахаром. Отбиваю 10 желтков и протираю через тонкое сито, растираю со стаканом сахара добела. Как опара подойдет, соединяю масло с желтками и вмешиваю в опару, вливаю водку с шафраном. Вбиваю еще 5 стаканов муки и неполную чайную ложку соли, толченую корицу и гвоздику, и начинаю месить тесто. Потом вмешиваю стакан ошпаренного изюма и стакан цукатов, продолжаю месить еще минут 5. Пеку в жестяных формах, куда вставляю на 15 см выше краев стакан из промасленной бумаги. Форму обмазываю сливочным маслом и обсыпаю сдобными сухарями. Тесто кладу до середины высоты формы и даю подняться почти до края. Верх смазываю яйцом, разболтанным с водой, и приклеиваю разные украшения из полосок теста, буквы ХВ, миндаль и крупные цукаты. В духовке пеку 50-60 минут при 200°С, дверцу не открываю.

Таргонский Олег Степанович (г. Бор)

Кулич на противне

Мука - 7,5 ст., молоко - 2 ст., дрожжи - 50 г, масло сливочное - 200 г, яйцо - 8 шт., сахар - 1-1,5 ст., соль - 1/2 ч. л., шафран или кардамон (порошок) - 1/4 ч. л. или цедра 1 лимона, изюм (без косточек) - 1/2 ст., миндаль (очищенный) - 1/2 ст.

Замесите тесто из муки, теплого молока и дрожжей. Когда оно поднимется, добавьте 5 желтков, 3 яйца, затем растопленное сливочное масло, сахар, соль, толченый кардамон, или стертый в порошок шафран, или измельченную цедру с 1 лимона, а также изюм и миндаль, часть из них оставив для украшения. Получившееся довольно густое тесто тщательно вымесите, дайте ему еще раз подняться. Слепите несколько куличей, выложите их на смазанный маслом противень, затем дайте еще раз подойти, украсьте изюмом и миндалем, смажьте яйцом и испеките.

Зарубина Татьяна Владимировна (г. Иваново)

Кулич «Нечерствеющий»

Мука - 2 кг, молоко - 4,5 стакана, дрожжи - 50-70 г, сахар - 1/2 стакана, мука - 3 ст. л., топленое сливочное масло - 1,5 стакана.

Для ароматизации сахара: сахар - 1-2 стакана, ванилин или цедра 2 апельсинов, или кофе - 1 ч. л.

Ароматный сахар готовят следующим образом: любой из предложенных ароматизаторов растирают с 1-2 стаканами сахара. Для кулича заварите тесто из 3 стаканов муки и 3 стаканов кипящего молока, хорошенько размешайте, накройте и дайте постоять около 1 часа. Затем влейте 1,5 стакана молока, добавьте дрожжи и 1/2 стакана ароматизированного сахара. После добавьте еще немного муки, размешайте, дайте тесту подняться, вымесите и влейте 1,5 стакана теплого масла. Всыпьте еще муки, вымесите густое тесто, из которого сделайте булки-куличи. Оставьте их на некоторое время на столе, и когда поднимутся, поставьте в духовку.

Козлова Наталья Александровна (г. Улан-Удэ)

Кулич пасхальный с цукатами

Мука - 5,5 стакана, дрожжи - 50 г, молоко - 1-1,5 стакана, яйцо (желтки) - 10 шт., яйцо (белки) - 3 шт., сахар - 1 стакан, масло сливочное - 250-300 г, изюм (без косточек) - 1/2 стакана, коньяк - 1-2 ст. л., цукаты - 1-2 ст. л., цедра лимона - 3 ч. л. или кардамон - 1 ч. л., или мускатный орех (тертый) - 1 ч. л., ванильный сахар - 3-4 ч. л., соль по вкусу.

Заварите 1/2 стакана муки в 1/2 стакана кипящего молока, размешайте до получения эластичной массы. Дрожжи разведите в 1/2 стакана теплого молока, смешайте с 1/2 стакана муки и поставьте в теплом месте приблизительно на 10 минут. Затем приготовьте дрожжевую смесь, соединив полученное тесто с разведенными в молоке дрожжами, размешайте ее, накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. Желтки, сахар, соль сотрите в однородную массу и взбейте добела. Половину этой заливки влейте в дрожжевую смесь, добавьте четверть стакана муки, вымесите, дайте подойти в течение 1 часа, затем долейте другую половину заливки и добавьте еще 5 стаканов муки. Месите тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от рук. В готовое тесто влейте постепенно небольшими порциями растопленное сливочное масло, вымесите, добавьте пряности, коньяк и дайте тесту подойти вторично. После вторичного подъема осадите тесто до первоначального положения, добавьте в него 1/6 стакана изюма, цукаты, предварительно обваляв их в муке, и дайте тесту еще раз подойти.

Подготовленное таким образов тесто залейте в посыпанные мукой формы до половины, засыпьте сверху оставшимся изюмом и цукатами и дайте подняться. Обмажьте яичным желтком и поставьте в духовку на 45 минут. Из белков и сахара сделайте глазурь и украсьте ею кулич.

Бродова Юлия Викторовна (г. Нижний Тагил)

Кулич с облепиховым соком

Мука - 1 кг, сливочное масло - 100 г, сахар - 300 г, молоко - 250 мл, яйцо - 5 шт., облепиховый сок - 100 мл, дрожжи - 25 г, соль - 1/4 ч. л.

Яйца, масло и молоко смешать, добавить сахарный песок и всю массу тщательно растереть. Добавить разведенные в небольшом количестве дрожжи и половину муки, замесить тесто и дать ему подняться. Затем добавить облепиховый сок и оставшуюся муку, хорошо вымесить и снова дать подняться. Когда тесто подойдет, заполнить им приготовленные формы для выпечки до половины объема. После того как уложенное в формы тесто поднимется, их устанавливают в разогретую духовку.

Выпекают, пока не появится запах печеного теста. Готовность кулича проверяют с помощью тонкой лучинки, втыкая ее в изделие. Если к ней не прилипает тесто, то кулич готов. Формы достают из духовки, остужают и только после этого вынимают из них куличи.

Верх кулича можно покрыть глазурью. Для приготовления самой простой глазури одно яйцо с четырьмя столовыми ложками сахарного песка взбивают миксером до состояния пышной пены.

Шугурова Алевтина Николаевна (г. Оренбург)

Кулич «Бабушкин»

Мука - 6 стаканов, яйцо - 6 шт., молоко - 1/2 л, сахар - 1,5 стакана, маргарин - 300 г, изюм, ванилин по вкусу.

Все компоненты для теста брать в теплом виде. 0,5 л молока вылить в большую миску, где будет тесто, 3 стакана муки, поставить в теплое место на 1,5-2 часа (чтобы увеличилось в объеме вдвое). 6 желтков растереть с 1,5 ст. сахара добела, добавить ванилин и в тесто. 300 г маргарина растопить и добавить его в тесто. Белки взбить и тоже в тесто. Добавить еще около 3 ст. муки и месить: на доску насыпать муки, положить тесто и месить, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Положить тесто в миску и снова поставить в теплое место на 1,5-2 часа. Изюм помыть, залить кипятком, обсушить, обвалять в муке и вмесить его в тесто. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, пусть еще немного постоит. Выпекать в духовке (не выше 150°C) 1,5 часа. Если сверху будет подгорать, то положить влажную бумагу.

Смирнова Екатерина Борисовна (г. Рязань)

Кулич «Монастырский»

Мука - 1 кг, молоко - 0,5 л, дрожжи - 60 г, яйцо (желток) - 10 шт., яйцо - 5 шт., сливочное масло - 200 г, сахар - 1 стакан, соль - 1 ч. л., изюм - 1 стакан, миндаль - 1 стакан, цедра 1 лимона или кардамон (толченый) - 1/2 ч. л.

Из муки, теплого молока и дрожжей замесить опару, дать выбродиться и хорошо подняться. Затем добавить желтки, яйца, растопленное сливочное масло, сахар, соль и пряности по вкусу, подготовленный изюм и миндаль. Часть изюма и миндаля оставить для украшения куличей. Получившееся довольно густое тесто тщательно вымесить и снова дать ему подняться. Разделить тесто на куски, скатать их шарами, уложить на смазанный маслом лист и дать еще раз подойти. Украсить куличи обрядовыми узорами из теста, изюмом и миндалем.

Осторожно смазать украшенную поверхность кулича взбитым яйцом и выпекать в средне нагретой духовке 20-30 мин.

Кондрашова Оксана Ивановна (г. Ярославль)

Кулич «Казацкий»

Мука - 6 стаканов, сливки (или сметана) - 2 стакана, яйцо (желток) - 5 шт., дрожжи - 50 г, молоко - 3/4 стакана, соль - 1 ч. л., сливочное масло - 150 г, сахар - 1 стакан, кардамон - 2-3 шт., гвоздика - 2-3 шт., корица - 1 щепотка.

Для украшения: цветная глазурь, разноцветная посыпка.

Хорошо смешать 3 стакана муки и сливки. Желтки взбить до белого цвета (емкость с желтками лучше поставить в теплую воду). Дрожжи распустить в теплом молоке и влить в желтки. Тщательно перемешать и соединить данную смесь с мукой и сливками. Дать тесту подойти. Добавить соль, оставшуюся муку и вымесить тесто в течение 30 минут. Влить теплое масло, всыпать сахар, толченый кардамон, добавить гвоздику и корицу и снова вымесить. Поставить тесто подниматься во второй раз. В форму накладывать немного меньше половины, дать подняться, смазать яйцом и поставить в прогретую духовку на 1 час. Затем немного остудить и украсить.

Грунина Наталья Васильевна (г. Томск)

Кулич заварной

Мука - 2,5 стакана, молоко - 3 стакана, дрожжи - 50-70 г, яйцо - 10 шт., сахар - 2 стакана, масло сливочное - 200 г, соль по вкусу.

Муку заварить горячим молоком и тщательно размешать, охладить до комнатной температуры. Добавить предварительно распущенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось. Затем добавить желтки, растертые с сахаром добела, все хорошо перемешать. Добавить белки, взбитые в стойкую пену, вновь тщательно перемешать и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось вторично. После этого в поднявшееся тесто влить растопленное теплое, но не горячее, сливочное масло, выбить тесто как можно лучше, положить в смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, поверхность смазать желтком и выпекать при 180 градусах до готовности.

Чернигина Елена Михайловна (г. Магнитогорск)

Кулич миндальный

Мука - 1 кг, молоко - 2 стакана, дрожжи - 50-70 г, яйцо - 5 шт., сахар - 1 стакан, сливочное масло - 300 г, очищенный миндаль - 200 г, лимон - 1 шт., изюм (без косточек) - 1 стакан, соль по вкусу.

Вскипятить молоко, охладить до температуры парного молока. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив 1 столовую ложку сахара. Затем в молоко всыпать муку, добавить вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать и, прикрыв полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, растопленное теплое, но не горячее масло, натертую цедру одного лимона, часть очищенных измельченных ядер миндаля, изюм, соль, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки, тщательно вымесить тесто, перемешивая сверху вниз. Разложить тесто в обильно смазанные маслом, подпыленные мукой формы, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля. Выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Красильникова Галина Вениаминовна (г. Брянск)

Кулич шоколадный «Пряный»

Мука - 1,5 стакана, дрожжи - 50-70 г, яйцо - 10 шт., молоко - 1 стакан, сахар - 2 стакана, какао - 50-100 г, ром - 1-2 рюмки, красное вино - 1/2 стакана, сухари ржаные - 1/2 стакана, апельсиновые цукаты - 1/4 стакана, корица, гвоздика, кардамон, бадьян (молотые) - по 1 кофейной ложке, соль по вкусу.

Разведите дрожжи в молоке, смешайте с мукой и поставьте в теплое место. Добавьте в тесто желтки, растертые с сахаром, какао, ром, красное вино, молотые, просеянные ржаные сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты и все пряности. Перемешайте, поставьте в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавьте взбитые в стойкую пену белки, соль по вкусу и столько муки, сколько потребуется. Положите тесто в обильно смазанную мягким маслом, подпыленную мукой форму. Когда оно поднимется в форме, выпекайте кулич при температуре 180 градусов до готовности.

Саулина Эмма Валентиновна (г. Киров)

Классический кулич с изюмом

***Для опары:** дрожжи - 25 г, теплое молоко - 500 мл, мука, сливочное масло - 250 г.*
Яйцо - 5 шт., соль - 1 ч. л., сливки (или сметана) - 50 мл, сахар - 1 стакан, изюм - 1 стакан.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока с ложкой сахара. 1 пачку сливочного масла растопить в оставшемся молоке, охладить до теплого, соединить с дрожжами и мукой (до оладьевой густоты). Дать подойти. Затем вбить 5 яиц, добавить щепотку соды, 1 ч. л. соли, 50 мл жирных сливок (или сметаны), 1 стакан сахара, просеянную муку (лучше экстру). Тесто вымешивать долго, пока не перестанет прилипать к рукам и стенкам посуды и не станет гладким, блестящим и эластичным. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда увеличится вдвое, всыпать стакан промытого и просушенного изюма, хорошо перемешать и снова накрыть полотенцем. Тем временем стенки форм смазать изнутри маслом и посыпать сухарями, дно застелить промасленной бумагой. Тесто выложить на 1/3 объема форм, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 3/4 объема. Разогреть духовку до 175°С, смазать верх куличей желтком. Выпекать 45-60 минут, время от времени немного поворачивая формы по часовой стрелке. Готовность проверять тонкой деревянной лучинкой, а если верх уже подрумянился, накрыть его фольгой. Готовые куличи, вынув из форм, ставить «вверх ногами» - форму они не теряют, и накрывать полотенцем. А затем смазывать верх или взбитыми с лимонным соком белками, или белой глазурью, украсить орехами, цукатами, или же просто посыпать сахарной пудрой.

Маслова Надежда Григорьевна (г. Краснодар)

Кулич «Сибирский»

Мука - 1 кг, молоко - 2 стакана, яйцо - 6 шт., сливочное масло - 300 г, сахар - 1 стакана, дрожжи - 50 г, изюм - 150 г, соль и ванильный сахар по вкусу.

Дрожжи развести в 0,5 стакана теплого молока, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто. Затем добавить соль, растертые добела с сахаром желтки яиц, растопленное сливочное масло и взбитые в пену белки яиц. Тщательно вымешать тесто и посыпать его сверху мукой. Прикрыть посуду с тестом полотенцем и оставить на ночь в теплом месте. Посуда должна быть достаточно высокой, чтобы тесто не «ушло». Утром добавить в тесто оставшуюся муку, ванильный сахар и вымешать тесто так, чтобы оно было не очень густым, но отставало от стенок посуды. Поставить посуду с тестом для брожения, чтобы оно увеличилось в объеме примерно вдвое. Затем добавить подготовленный изюм, еще раз перемешать тесто и разложить его в подготовленные формы. Для получения рыхлого кулича форму надо заполнить на 1/3 высоты, а для получения более плотного - на половину высоты. Поставить формы в теплое место и прикрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на 3/4 высоты формы, смазать верх кулича сладкой водой или взбитым яйцом и поставить формы с тестом в духовку при 180°С на 40 мин. Готовый кулич покрыть глазурью и украсить.

Тяпочкина Ирина Сергеевна (г. Ижевск)

Кулич «Пышный»

Мука - 3 стакана, молоко - 1 стакан, сливки - 2 стакана, дрожжи 50 г, яйцо - 10 шт., сахар - 2 стакана.

Смешайте 1 стакан горячего молока, 2 стакана горячих сливок и муку, тщательно размешайте, дайте массе остыть до комнатной температуры. Прибавьте разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и 2 яйца, перемешайте. Прикройте тесто холщовой салфеткой и поставьте в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавьте 8 желтков, растертых добела с одной половиной сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в стойкую пену белков; перемешайте сверху вниз, добавив муку, сколько потребуется, и дайте тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбейте, положите в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дайте тесту подняться. Выпекайте при температуре 180 градусов до готовности.

Карпухина Раиса Федоровна (г. Липецк)

Кулич «Простой»

Мука - 2 стакана, молоко - 1,2 стакана, дрожжи - 25-30 г, яйцо - 5 шт., сахар - 1/2 стакана, масло сливочное - 250 г, соль по вкусу.

Смешайте муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, все перемешайте и поставьте в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой. Когда тесто поднимется, прибавьте желтки, растертые с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и еще раз тщательно перемешайте. Затем введите взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавьте столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Дайте тесту подняться вторично, затем хорошо выбейте, положите в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дайте тесту подняться вровень с краями формы и выпекайте при температуре 180 градусов до готовности.

Чугунова Анастасия Павловна (г. Астрахань)

Кулич «Пирамидальный»

Мука - 1 кг, дрожжи - 50 г, молоко - 1,5-2 стакана, яйцо - 5 шт., масло сливочное - 100 г, сахар - 1/2-1/4 стакана, изюм (без косточек) - 1/2 стакана.

Приготовьте средней густоты опару из 2 стаканов муки, дрожжей и небольшого количества теплого молока. Дайте подойти. Приблизительно через 1 час размешайте, посыпьте сверху мукой и опять поставьте в теплое место на 1,5 часа. Затем постепенно добавьте желтки, растопленное сливочное масло, сахар и оставшуюся муку - столько, чтобы при вымешивании получилось тесто необходимой густоты. В конце соедините тесто с взбитыми в стойкую пену белками и изюмом. Еще раз хорошо вымесите, всыпьте остальную муку, накройте тесто полотенцем и дайте ему подняться. Затем разделите его на 4 части: первые 3 раскатайте в виде круглых лепешек разной величины, а четвертую, самую маленькую, используйте на украшение верха кулича. Самую большую лепешку положите на смазанный маслом лист, сверху смажьте яйцом, на нее уложите лепешку поменьше, тоже смажьте яйцом, уложите третью, маленькую, лепешку, еще раз смажьте яйцом, украсьте остатками теста. Дайте куличу подняться, после чего обмажьте его яйцом и выпекайте в умеренно горячей духовке в течение часа.

Ромова Надежда Ивановна (г. Калининград)

Кулич на сковороде

Мука - 6,5 стаканов, молоко - 1,4 стакана, дрожжи - 50 г, яйцо - 5 шт., сахар - 1/4 стакана, масло сливочное - 100 г.

Приготовьте опару из 3 стаканов муки, теплого молока и дрожжей. Размешайте получившуюся смесь, посыпьте сверху мукой и поставьте в теплое место на 1 час. Желтки разотрите с сахаром и введите постепенно в опару. Затем прибавьте муку и месите, пока тесто не начнет отставать от рук. Белки тщательно взбейте в сухую пену, прибавьте к тесту, осторожно перемешайте, всыпав остальную муку так, чтобы тесто не было жидким. Накройте посуду с тестом полотенцем и поставьте в теплое место, чтобы оно поднялось. Готовое тесто выложите на стол, разделите на 2 части (большую - для основания и небольшую - для украшения). Из большей части слепите кулич, положите его на круглую сковороду, предварительно смазанную маслом и припудренную мукой, украсьте верх оставшимся тестом и поставьте в теплое место для расстойки. Когда кулич поднимется, смажьте его яйцом и выпекайте в духовке до готовности.

Потанина Валентина Юрьевна (г. Чебоксары)

Кулич с лимонной цедрой

Мука - 2 стакана, сахар - 3/4 стакана, сливки - 1 стакан, яйцо (желтки) - 8 шт., дрожжи свежие - 40 г, масло сливочное- 100 г, ванильный сахар или ванилин по вкусу, тертая цедра одного лимона, изюм (без косточек) - 50 г, миндаль, сахарная пудра, соль.

Для белой глазури: яйцо - 2 шт., сахарная пудра - 1 стакан, лимонный сок по вкусу.

Муку просеять, изюм промыть теплой водой и обсушить. Миндаль ошпарить, очистить и измельчить. Приготовить опару из 100 г муки, части сливок и дрожжей, растертых с половиной сахара и оставить ее для брожения. В это время желтки растереть с оставшимся сахаром до получения воздушной массы, добавить остальную муку, опару, щепотку соли, ванильный сахар или ванилин. Тесто месить до тех пор, пока оно не станет легко отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное сливочное масло, изюм, лимонную цедру и подготовленный миндаль. Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму (до 1/3 объема) и оставить в тепле для подъема. Когда тесто поднимется, кулич можно ставить в духовку и выпекать при 180°С до готовности. Готовый кулич посыпать сахарной пудрой с ванилином или полить глазурью.

Для глазури: 2 охлажденных белка взбить со стаканом сахарной пудры до получения густой, воздушной массы и добавить по вкусу сок лимона.

Еркина Ульяна Михайловна (г. Воронеж)

Кулич с орехами, изюмом и цукатами

Для теста: мука - 5 ст., сливки - 1,5 ст., масло сливочное - 250 г, сахар - 1 ст., яйца (желтки) - 8 шт., орехи, изюм, цукаты - по 1/2 ст., дрожжи - 30 г, ванилин, соль.

Для глазури: яйцо (белок) -1 шт., сахарная пудра - 1 стакан, лимонный сок - 1 ч. л.

В чуть теплых сливках развести дрожжи, засыпать половину всего количества муки и поставить в теплое место. Растереть желтки с сахаром и маслом. Когда опара подойдет, ввести в нее желтки с маслом и сахаром, изюм, нарезанные цукаты и измельченные орехи. Массу хорошо вымешать, всыпать оставшуюся муку, соль, ванилин. Вымесить и поставить в теплое место, пока не увеличится в объеме вдвое. Снова вымесить и снова дать подойти.

Разложите тесто в формы, которые предварительно смажьте маслом и обсыпьте панировочными сухарями, а дно застелите промасленной бумагой. Формы заполняйте тестом на 1/3 и ставьте их в теплое место, накрыв полотенцем. Когда тесто поднимется и займет 3/4 формы, верх кулича смажьте желтком. Затем выпекать в духовке при температуре 200-220°С в течение 60 минут. Когда верх кулича зарумянится, накрыть его смоченной бумагой, чтобы не подгорел. Поверхность остывшего кулича смазать тонким слоем белой глазури.

Рябинина Полина Аркадьевна (г. Волгоград)

Курыжова Анна Викторовна (г. Екатеринбург)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 6 ст. муки,
- 2 ст. молока,
- 12 яиц,
- 1/2 ст. растопленного масла,
- ванилин,
- изюм,
- 50 г дрожжей,
- 1/2 ст. сахара.

Кулич «Обыкновенный»

- Треть муки заварить горячим молоком, размешать, чтобы не было комочков, немного остудить, добавить дрожжи и дождаться, пока подойдет. Растереть до белого цвета яйца, всыпать остальную муку, хорошенько вымесить и добавить растопленное масло, сахар и ванилин.
- Тесто должно отставать от рук. Выложить в смазанные маслом формы на треть высоты. Когда подойдет, поставить в духовку. Выпекать 30 минут при 180°С.

Жаднова Людмила Борисовна (г. Самара)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Мука,
- 200 г слив. масла,
- 250 г маргарина,
- 0,5 л молока,
- 5 яиц,
- 200 г сахара,
- 30 г дрожжей,
- грецкие орехи,
- 300 г изюма (кураги, цукатов),
- ванилин,
- молотый кардамон.

Кулич сдобный дрожжевой

- Растопить сливочное масло и маргарин. Добавить 0,5 л молока с разведенными в нем дрожжами, 5 яиц и 200 г сахара, взбить. Всыпать муку. На это количество теста 300 г изюма (кураги, цукатов), ванилин, кардамон молотый. Тесто должно быть пухлое, густоватое, приятное на ощупь. Вы сами поймете, когда надо прекращать сыпать муку. Все это должно подойти 2 раза! Потом разложить по емкостям (на 1/3 заполнять) - и еще раз дать подойти уже в емкостях. Можно печь (не открывать духовку во время выпекания) 30 мин. при 180°С.

Вайдукова Елена Николаевна (г. Новосибирск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для опары:
- 500 г муки,
- 0,5 л молока,
- 30 г дрожжей.

Тесто:
- 100 г слив. масла,
- 150 г сахарной пудры,
- 5 белков,
- мука,
- цукаты или изюм.

Кулич на белках

- Замесить опару из молока, дрожжей и половины муки, дать подняться. Добавить растопленное масло, сахарную пудру или мелкий сахар, немного муки. Размешать, дать подняться. Вмешать 5 взбитых белков, если хотите цукаты или изюм, остатки муки. Вымесить, выложить в смазанную маслом кастрюлю, дать подняться, поставить в духовку на 30-40 мин. при 180°С. Вынуть из формы, дать остыть.
- Смазать верхушку белковой глазурью, обсыпать мелкоизрубленным миндалем, в духовку на 1-2 мин., чтобы подсохло.

Микешина Зинаида Михайловна (г. Пермь)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г муки,
- 20 г дрожжей,
- 1/2 ст. молока,
- 150 г слив. масла,
- 4 желтка,
- 3-4 ст. л. сахара,
- ваниль, изюм,
- лимонная цедра,
- ром.

«Куличок»

- Замесить все, кроме изюма, долго выбивать, потом добавить изюм. Поставить на 30 мин. в тепло для подъема. Переложить в форму. Дать подняться, выпекать 45-60 мин. при 180°С.
- Полить белковой или сахарной глазурью, посыпать нонпарелью (цветная сахарная посыпка).

Тарасова Галина Алексеевна (г. Казань)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг муки,
- 500 мл молока,
- 30 г дрожжей,
- 3 яйца,
- 4 желтка,
- 200 г слив. масла,
- 200 г сахара,
- шафран, изюм,
- цукаты,
- молотый кардамон,
- рубленый миндаль.

Старинный кулич

- Сначала делаем опару - дрожжи развести теплым молоком и смешать с половиной нормы муки. Поставить в теплое место на 3-6 часов (в зависимости от теплоты места).
- Когда опара поднимется и начнет оседать, добавить оставшуюся муку, желтки, яйца, масло, сахар, молотый кардамон, шафран и изюм. Хорошо вымесить. Поставить в тепло, чтоб увеличилось в 2-3 раза. Потом переложить в смазанные маслом формы до половины объема. Когда подойдет и заполнит весь объем смазать яйцом и посыпать миндалем и цукатами. Выпекать при 190°С около часа.
- Украсить по своему усмотрению, ну, например, сахарной глазурью, вафельными цветами и цукатами.

Алексанова Ольга Егоровна (г. Нижний Новгород)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 50 г дрожжей,
- 3 ст. сливок,
- 6 ст. муки,
- 200 г слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 15 желтков,
- 20 зерен кардамона,
- 1 мускатный орех,
- рубленый миндаль,
- цукаты, изюм по вкусу.

Кулич «Царский»

- Развести дрожжи в 1 стакане теплых сливок, всыпать 3 стакана муки и поставить опару. Когда опара поднимется, ввести в нее растертые со сливочным маслом и сахарным песком яичные желтки, добавить еще 3 стакана муки, 2 стакана сливок, толченый кардамон, мускатный орех, миндаль, нарезанные цукаты и изюм.
- Хорошо вымесить тесто и оставить подниматься, после чего положить его в смазанную маслом и толчеными сухарями форму. Наполнить форму до половины, дать тесту снова подняться и поставить в духовку на 30-40 мин. при 180°С.

Курекина Татьяна Яковлевна (г. Тюмень)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 2,5 ст. муки,
- 8 желтков,
- 50 г дрожжей,
- 1 ст. молока,
- 1/2 ст. сахара,
- 100 г слив. масла.

Кулич «Прозрачный»

- Желтки растереть добела, влить теплое молоко с предварительно разведенными в нем дрожжами, всыпать муку, сахар, хорошо размешать и дать подняться. Затем влить растопленное (не горячее!) масло, вымесить тесто и заполнить смазанную форму на 1/3. Когда тесто поднимется в форме, поставить в духовку. Выпекать в духовке (не выше 150°С) 1,5 часа. Если сверху кулич будет подгорать, то положить влажную бумагу.

Венецкова Римма Евгеньевна (г. Барнаул)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг муки,
- 300 г слив. масла,
- 1,3 ст. сахара,
- 1,5 ст. молока,
- 25-30 г дрожжей,
- 3 яйца,
- изюм.

Кулич «Скромный»

- Муку просеять, добавить растопленное масло, сахар и 1 стакан теплого молока, хорошо вымешать. В оставшемся теплом молоке растворить дрожжи, влить их в тесто и дать ему хорошенько подняться. Затем взбить яичные желтки, затем отдельно белки и изюм. Смешать с тестом и снова дать подняться.
- Разложите тесто в формы, которые предварительно смажьте маслом и обсыпьте панировочными сухарями, а дно застелите промасленной бумагой. Формы заполняйте тестом на 1/3 и ставьте их в теплое место, накрыв полотенцем.
- Когда тесто поднимется и займет 3/4 формы, верх кулича смажьте желтком. Выпекать при 180°С 30 мин., готовность проверять соломинкой.

Ледовая Любовь Семеновна (г. Иркутск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 4 ст. муки,
- 1,5 ст. молока (сливок),
- 1 ст. сахара,
- 1 пакетик сухих дрожжей,
- 3 яйца,
- 2 ст. изюма,
- миндаль.

Кулич «Английский»

- Просеянную муку, сливочное масло, сахар и стакан горячего молока перемешать, после чего влить 1/2 стакана тёплого молока с разведенными в нём дрожжами. Тесто вымешать и поставить в теплое место для подъема. После того, как тесто поднимется, в него вбивают растертые желтки, затем взбитые белки и промытый изюм.
- Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму (до 1/3 объема) и оставить в тепле для подъема. Когда тесто поднимется, кулич можно ставить в духовку и выпекать до готовности. Предварительно сверху кулич посыпают изюмом и нашинкованным миндалем, смазывают яйцом и помещают в горячую духовку.

Шарова Зоя Дмитриевна (г. Великий Новгород)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг муки,
- 1,5 ст. воды,
- 2-3 ст. л. молока,
- 50 г дрожжей,
- 2 яйца,
- 125 г слив. масла,
- 100 г сахара,
- 100 г изюма,
- 1 горсть цукатов,
- кардамон,
- корица.

Кулич «Затейный»

- Из всех компонентов замесить с вечера достаточно крутое тесто. Покрыть полотенцем, оставить до утра подниматься.
- Утром выложить тесто на стол, долго месить, потом разделить на две части, посадить в смазанные маслом невысокие формы, дать подняться. Когда куличи достаточно поднимутся, растереть одно яйцо, смешать с молоком, смазать кулич, посадить в духовой шкаф, выпекать около 40 мин.

Князева Ксения Вячеславовна (г. Ставрополь)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 2 кг муки,
- 4,5 ст. молока,
- 60 г дрожжей,
- 1/2 ст. сахара,
- 1,5 ст. масла,
- соль.

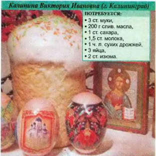
Кулич «Ароматный»

- 3 ст. муки заварить 3 ст. кипящего молока, тщательно размешать, накрыть и дать постоять 1 час. Затем влить в полученную смесь 1/2 ст. теплого молока, дрожжи. 1/2 ст. сахара смешать с щепоткой толченой ванили, или с цедрой от 2 апельсинов, или 1 ложкой кофе. Получившийся ароматизированный сахар всыпать в тесто. Добавить оставшуюся муку, соль, размешать и дать подняться. После этого вымесить тесто, влить в него 1,5 ст. теплого масла, еще раз вымесить.
- Получившееся густое тесто разделить на куличи и поставить подниматься. Когда поднимутся, поставить в формочках в духовку. Выпекать при 180°С 30-40 мин.

Калинина Виктория Ивановна (г. Калининград)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 3 ст. муки,
- 200 г слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 1,5 ст. молока,
- 1 ч. л. сухих дрожжей,
- 3 яйца,
- 2 ст. изюма.



Кулич «Скороспелый»

- Смешать муку с маслом, сахаром, 1 стаканом горячего молока и вымесить тесто. Затем влить 0,5 стакана молока, смешанного с дрожжами, и дать тесту подняться. Взбить 3 белка, желтки растереть с небольшим количеством сахара. Все это вбить в тесто. Добавить изюм. Смазать форму и выложить в нее тесто, поставить в духовку.

Потемкина Татьяна Леонидовна (г. Петрозаводск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 ст. муки,
- 1,5 ст. молока,
- 30 г дрожжей,
- 12 желтков,
- 2 ч. л. соли,
- пряности,
- 200 г слив. масла,
- 1 рюмка рома.

Кулич «Южный» с ромом

- Заварить муку в теплом молоке, дать остыть. Дрожжи, разведенные молоком, влить в остывшую смесь и поставить опару подниматься. Влить желтки, добавить соль, пряности.
- Замесить довольно густое тесто, влить в него теплое масло и ром. Вымесить. В форму положить на 1/3 объема, дать подняться, выпекать в духовке около часа.

Яматина Ольга Кирилловна (г. Ростов-на-Дону)

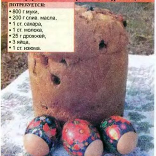
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 8 ст. муки,
- 2 ст. молока,
- 50 г дрожжей,
- 7 яиц,
- 1,5 ст. сахара,
- 200 г слив. масла,
- 70 г миндаля,
- 70 г изюма,
- 1 ст. цукатов,
- соль и пряности.

Кулич «Столетний»

- Запарить 8 стаканов муки в 2 стаканах горячего молока, хорошо растереть. Дать остыть до 45-55 градусов. Развести дрожжи 1/2 стакана теплого молока, влить их в опару. Дать подняться. Влить желтки и взбитые в пену белки, всыпать оставшуюся муку. Месить, пока тесто не начнет отставать от рук.
- Добавить сахар, теплое масло, соль, пряности, еще раз хорошо вымесить тесто. Затем добавить в него тертый миндаль, изюм, измельченные цукаты. Вымесить последний раз, дать подняться.
- Выпекать в духовке до готовности.

Меркушева Инга Марковна (г. Мурманск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 800 г муки,
- 200 г слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. молока,
- 25 г дрожжей,
- 3 яйца,
- 1 ст. изюма.

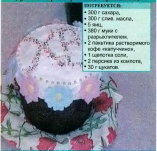


Кулич «Мещанский»

- Смешать муку с маслом, сахаром, влить в смесь молоко. Вымесить тесто, влить дрожжи, дать подняться. Взбить белки с небольшим количеством сахара, затем добавить их и желтки в тесто. Всыпать изюм, вымесить, положить в форму, дать подняться. После этого выпекать.

Дубкова Мария Сергеевна (г. Архангельск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г сахара,
- 300 г слив. масла,
- 5 яиц,
- 380 г муки с разрыхлителем,
- 2 пакетика растворимого кофе «капуччино»,
- 1 щепотка соли,
- 2 персика из компота,
- 30 г цукатов.



Кулич «Капуччино»

- Смешайте сахар с маслом. Добавьте по одному желтки. Частями добавьте муку, «капуччино» и 75 мл воды. Взбейте белки с солью и добавьте в тесто. Тесто положите в высокую круглую смазанную маслом форму и выпекайте 1 час.
- Кулич охладите и украсьте персиками и цукатами из цедры апельсина.

Чернова Дарья Семеновна (г. Тамбов)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 ст. муки,
- 20 г пресованных дрожжей,
- 1/2 ст. молока,
- 1 зубчик чеснока,
- 100 г ветчины,
- зелень,
- 50 г сыра,
- 1/2 ст. густой сметаны,
- 1 желток,
- 1 ст. л. сливок,
- перец душистый горошком,
- семена кориандра.

Пирог с ветчиной

- Муку смешайте с разведенными теплым молоком дрожжами и поставьте на 15 мин. в теплое место. Добавьте мелкорубленую зелень, нарезанные мелкими кубиками чеснок, ветчину, сыр, сметану, замесите тесто и поставьте на 1 ч. в теплое место.
- Выложите тесто в смазанную форму, смажьте взбитыми желтком сливками, посыпьте растолченными горошинами перца, семенами кориандра и выпекайте 40 мин. в разогретой до 200 °С духовке. Готовый пирог остудите и разрежьте.

Кочетова Ольга Федоровна (г. Кострома)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г сыра,
- 1 ст. муки,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1/2 ч. л. соли,
- 1/2 ст. л. крахмала,
- 1 яйцо,
- 1 ч. л. пекарского порошка,
- листья зеленого салата.

Сырный пирог

- 1 ст. воды, соль, масло доведите до кипения, всыпьте муку, смешанную с крахмалом, и при непрерывном помешивании проварите, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды. Тесто слегка охладите, добавьте яйцо, часть тертого сыра и пекарский порошок. Взбейте тесто таким образом, чтобы оно медленно сползало с веселки.
- С помощью ложки разложите тесто в виде венка на смазанный противень, посыпьте сыром и выпекайте при 200°С 20 мин., затем нагрев уменьшите до 170°С и выпекайте еще 20 мин. Подавайте горячим с зеленым салатом.

Маслинова Ю. К. (г. Комсомольск-на-Амуре)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 ст. муки,
- 200 г маргарина,
- 1 ст. кефира,
- 1 ч. л. соды,
- соль, перец,
- 2 луковицы,
- 150 г сухих грибов,
- 1/4 ст. растит. масла,
- 2 ст. л. рубленого зеленого лука.

Грибной пирог

- Из муки, маргарина, кефира, соды и соли замесите тесто и оставьте на холоде 1 ч. Грибы замочите в холодной воде на 1,5 ч., промойте, мелко порубите и смешайте с обжаренным в масле рубленым луком, посолите, поперчите, добавьте немного воды, из под грибов, и потушите до готовности. Охладите.
- Тесто раскатайте в круглую лепешку и уложите в смазанную растительным маслом форму, сделав бортики. На тесто выложите начинку и посыпьте зеленым луком. Выпекайте пирог в духовке при средней температуре 25 мин., затем прибавьте огонь и выпекайте еще 10 мин. Дайте пирогу постоять 15 мин.

Егорова Надежда Михайловна (г. Петрозаводск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг дрожжевого теста,
- 800 г филе хека,
- 3 луковицы,
- 1 морковь,
- 50 г сушеных грибов,
- 2 ст. л. маргарина,
- 3 вареных яйца,
- перец, соль по вкусу.

Пирог рыбный с грибами

- Грибы отварите, откиньте на дуршлаг, затем нашинкуйте соломкой, слегка обжарьте на части маргарина. Лук и морковь мелко нарежьте, обжарьте и соедините с грибами. В остывшую массу добавьте рубленые яйца. Филе хека пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, перемешайте.
- Тесто раскатайте в два пласта, один уложите на смазанный маслом противень. На тесто выложите половину рыбной массы, затем грибы, после чего оставшуюся рыбную массу. Накройте вторым пластом, сделайте в середине небольшое отверстие. Выпекайте пирог 50 мин. при 220°С. Готовый пирог накройте влажной салфеткой и оставьте на 10 мин.

Демидова Ирина Дмитриевна (г. Братск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 ст. муки,
- 3 желтка,
- 1 ст. воды,
- 1/2 ст. топленого масла.

Начинка:
- 1,5 кг говядины,
- 2 луковицы,
- соль, перец.

Пирог «Колобковый»

- В горячей воде растворить соль, всыпать муку, замесить тесто и добавить желтки. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт и, смазывая маслом, сложить в несколько слоев, затем раскатать тонкую лепешку.
- Для начинки: говядину и лук крупно нарезать, обжарить до золотистого цвета, посолить и посыпать перцем. Затем обжаренное мясо мелко порубить и запечь в духовке до готовности.
- Полученный фарш уложить на тесто, сформовать круглый пирог и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Цымлякова Наталья Евгеньевна (г. Шахты)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг муки,
- 2 ст. молока,
- 1 ст. л. сахара,
- 1/4 ст. растит. масла,
- 30 г дрожжей,
- 2 яйца.

Фарш:
- 800 г филе горбуши,
- 1 ст. отварного риса,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 1 луковица.

Пирог «Сибирский»

- Дрожжи растворите в теплом молоке, добавьте сахар, соль, яйцо, муку, замесите тесто, введите масло. Тесто посыпьте мукой, накройте и поставьте в тепло на 4 ч. Тесто раскатайте в 2 пласта.
- Один пласт поместите на смазанный противень. На пласт уложите слой риса, смешанного с обжаренным на масле рубленым луком, затем филе, нарезанное ломтиками. Полейте маслом, посолите, снова положите слой риса. Накройте фарш другим пластом теста, края пластов соедините.
- Смажьте яйцом, оформите фигурками из теста, дайте расстояться. Вновь смажьте яйцом, сделайте несколько проколов и выпекайте 40 мин. при 220°С.

Уманская Ксения Юрьевна (г. Якутск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 красный сладкий перец,
- 2 луковицы,
- 2 маринованных огурца,
- 2 ст. л. маргарина,
- 4 яйца,
- 1 кг нежирного творога,
- 1,5 ст. л манной крупы,
- 200 г ветчины,
- маслины,
- 2 пучка зелени,
- соль, перец,
- чеснок.

Пирог творожный

- Перец, лук и огурец нарезать кубиками и спассеровать в 1 ст. л. маргарина.
- Оставшийся маргарин взбить до получения густой пышной массы, постепенно добавляя яйца. Затем добавить отжатый творог, манку, ветчину, спассерованные овощи, приправить мелкорубленой зеленью, добавить чеснок, перемешать.
- Выложить полученную массу в смазанную форму и выпекать при 175°С 1 ч. Подать как горячую или холодную закуску.

Панькина Евгения Львовна (г. Ангарск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 50 г овсяных хлопьев,
- 3/4 ст. муки,
- 3 ст. л. слив. масла,
- 2 ч. л. ледяной воды,
- 1 яйцо,
- 5 крупных груш,
- 3/4 ст. сахара,
- корица.

Грушевый пирог

- Смешайте овсяные хлопья с мукой, натрите масло в муку, чтобы получились хлебные крошки, добавьте воду и замесите тесто. Уберите в холодильник на 1 ч. Положите 1/2 теста, раскатав тонким слоем, на смазанный противень.
- На тесто разложите ломтики очищенных груш, посыпьте сахаром и корицей. Раскатайте оставшееся тесто, вырежьте из него круг и накройте груши. Из остатков теста сделайте фигуры и украсьте ими поверхность теста. Смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в течение 25 мин.
- Подавайте со взбитыми сливками или мороженым.

Кучина Полина Николаевна (г. Нижневартовск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 3/4 ст. муки,
- 1/2 ст. сахара,
- 2 ст. л. маргарина,
- 1 желток,
- 1 яблоко,
- 200 г творога,
- 1 яйцо,
- 1 ч. л. молотого кардамона,
- 300 г джема из красной смородины.

Яблочный пирог с кардамоном

- Смешайте муку, сахар, маргарин и яичный желток и быстро замесите тесто. Поставьте в холодильник на 30 мин. Раскатайте тесто и положите его в форму для торта со съемным дном. Выпекайте в духовке, не открывая дверцу, 10 мин. Очистите яблоко от кожицы и удалите сердцевину.
- Нарежьте тонкими ломтиками и уложите на выпеченный корж. Смешайте творог, яйцо, сахар и кардамон. Покройте смесью ломтики яблока. Выпекайте пирог в нижней части духовки в течение 25 мин. Подайте холодным. Взбейте джем. На стол подайте в качестве соуса.

Суворова Антонина Владимировна (г. Энгельс)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 ст. с горкой муки,
- 3 ст. л. слив. масла,
- 3 желтка,
- 1/2 ст. сахара,
- цедра 1 лимона,
- 1/2 ч. л. соды.

Начинка:

- 3 белка,
- 3/4 ст. сахарной пудры,
- 3/4 ст. грецких орехов,
- 200 г консерв. вишни.

Пирог «Морозко»

- Из муки, сливочного масла, яичных желтков, сахара, тертой лимонной цедры и соды замесите тесто. Раскатайте его и уложите на смазанный и посыпанный мукой противень и выпекайте при 220°С до полуготовности.
- Для начинки: белки взбейте в пену с сахарной пудрой и смешайте с орехами. На основу выложите вишню, затем начинку и выпекайте пирог до готовности. Готовый пирог остудите и разрежьте на порции.

Калашник Тамара Петровна (г. Новороссийск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 ст. муки,
- 200 г слив. масла,
- 1/2 ст. сахара для теста,
- 1,5 ст. сахара для начинки,
- 3/4 ст. сметаны,
- 1 яйцо,
- 1/4 ч. л. соды,
- 1 ст. л. сахарной пудры,
- 3 лимона.

Песочный пирог с лимоном

- Масло разотрите добела, добавьте сахар, яйцо, сметану и взбейте, затем всыпьте муку, смешанную с содой, и быстро замесите тесто.
- Для начинки: промытые лимоны обдайте кипятком, обсушите, разрежьте, удалите семена и вместе с кожурой пропустите через мясорубку, массу смешайте с сахаром. Готовое тесто разделите на 3 равные части и раскатайте коржи, переложите их на смазанный маслом противень и выпекайте при 220°С 20 мин.
- Охлажденные коржи подровняйте ножом и уложите один на другой, прослаивая начинкой. Верхний корж посыпьте сахарной пудрой.

Комракова Любовь Антоновна (г. Благовещенск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 ст. муки,
- 200 г слив. масла,
- 1 ст. кефира,
- 1/3 ч. л. разрыхлителя.

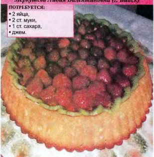
Начинка:
- 2 лимона,
- 1 ст. сахара.

Пирог «Ольга»

- Маргарин порубите с мукой до крошек, добавьте кефир, разрыхлитель, замесите тесто, разделите на 2 части, скатайте в шары и положите в холодильник на 30 мин. Лимоны пропустите через мясорубку, смешайте с сахаром, выдержите 10 мин. Раскатайте тесто в два пласта, толщиной 1,5 см.
- Одну часть уложите на противень, смоченный водой, сверху положите начинку, закройте вторым пластом, края защипните. Верх пирога наколите вилкой в нескольких местах. Выпекайте 40 мин. при 220°С. Готовый пирог охладите. При подаче нарежьте ромбиками.

Меркушева Лидия Валентиновна (г. Бийск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 яйца,
- 2 ст. муки,
- 1 ст. сахара,
- джем.



Пирог «Вкусно и просто»

- Сделать тесто. Приготовленное тесто вылить на сковороду. Сначала оно будет, как блин, но через 2-3 минуты запекания тесто подойдет, перевернуть и подождать 2 минуты.
- Готовый пирог выложить на тарелку, поверхность пирога покрыть джемом.

Андреева Анна Константиновна (г. Старый Оскол)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 яйца,
- щепотка соли,
- 1 ч. л. сахара,
- 125 г слив. масла,
- 1 ст. молока,
- мука,
- помидоры,
- грибы,
- лук, сыр,
- зелень.

Пирог «Ералаш от Наташи»

- Яйца хорошо растереть с солью, сахаром и маслом, добавить молоко. Продолжая растирать, осторожно всыпать муку, чтобы не было комочков. Добавить 1/2 чайной ложки соды, погашенной в уксусе. Тесто должно быть не слишком жидким, но и не густым. Приблизительно, как сметана.
- Форму смазать маслом, посыпать мукой. 2/3 теста вылить в форму. Сверху положить обжаренный лук, грибы (колбасу, ветчину), посыпать тертым сыром. Залить оставшимся тестом. Выпекать около 20 минут (в зависимости от типа духовки). Готовое блюдо посыпать свежей зеленью.

Кильдяшова Анастасия Григорьевна (г. Прокопьевск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2,5 ст. муки,
- 1 ст. сахара,
- 200 г слив. масла,
- 2 желтка,
- 1/4 ст. кефира,
- 1 ч. л. соды,
- 1/2 ч. л. соли.

Глазурь:
- 2 белка,
- 1 ст. сахарного сиропа.

Пирог «Энер»

- Муку смешивают с содой и просеивают. Масло и сахар растирают до пышного состояния, постепенно добавляя желтки и соль. Все хорошо перемешивают и добавляют муку, кефир.
- Вымешивают тесто до получения однородной массы. Готовое тесто раскатывают на два пласта, укладывают на смазанный маслом противень и выпекают при температуре 220-250°С. Коржи остужают и покрывают глазурью.

Заика Ольга Михайловна (г. Северодвинск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Тесто:
- 1 ст. сметаны,
- 1/2 ст. майонеза,
- 3 яйца,
- 1 ст. муки,
- 1 ч. л. соды.

Пирог рыбный

- Начинка: 1 б. лосося (горбуши) размять вилкой, предварительно слив жидкость, и смешать с поджаренным луком (количество по вкусу).
- Продукты для теста смешать миксером, вылить половину теста в форму (сковороду), разложить равномерно начинку и залить сверху оставшимся тестом. Выпекать при 200°С примерно 20 минут (до приятного запаха и цвета). Быстро и вкусно. Возможны иные варианты начинки, например грибы с луком, но с рыбой все-таки оригинальнее.

Кекс медовый с сухофруктами

3 ст. муки, 2 ст. л. сахара, 7 ст. л. сливочного масла, 9 яиц, 1 ст. меда, 1 ст. сушеной вишни (без косточек), 3/4 ст. изюма, 1 ст. рубленого миндаля или орехов, 1 лимон, апельсиновые цукаты, 1 ст. л. молотой корицы, 1/2 ч. л. соды, щепотка соли, панировочные сухари.

Масло взбить с сахаром, добавить по одному яйцу, продолжая взбивать, влить мед, изюм промыть и обсушить, сушеную вишню освободить от косточек, орехи или миндаль мелко изрубить. Цукаты, лимонную цедру нарезать соломкой, мякоть лимона - маленькими кусочками, все добавить в тесто, всыпать смешанную с содой и солью муку, тщательно вымешать. Выложить тесто в смазанную форму, густо посыпав ее панировочными сухарями, для этого кекса лучше брать форму с трубочкой посередине, выпекать на небольшом огне 1 ч., охладить кекс в форме, осторожно выложить на блюдо.

Щелканова Любовь Алексеевна (г. Смоленск)

Кулебяка с рыбой

800 г теста дрожжевого, 1 желток, 800 г филе рыбы, 1 ст. л. муки для фарша и 2 ст. л. для блинчиков, 1/2 ст. масла растит., 1/2 ст. крупа гречневая, 4 луковицы, зелень укропа, перец молотый, соль и сахар, 1 ст. воды, 2 белка.

Для фарша: рыбное филе запанируйте в муке, смешанной с солью, и обжарьте на масле. 1/2 часть рыбы мелко порубите, смешайте с нашинкованным и пассерованным луком, укропом, посолите и поперчите. Сварите рассыпчатую гречневую кашу и смешайте с рыбным фаршем. Из муки, молока, белков, соли и сахара приготовьте тесто и испеките 4 блинчика. Приготовьте дрожжевое тесто, раскатайте его в пласт толщиной 1 см, выложите на него блинчики, сверху уложите половину фарша, затем жареное филе и остатки фарша. Края блинчиков заверните так, чтобы они покрыли начинку, тесто также заверните и защипните. Переложите кулебяку на противень, дайте расстояться, смажьте желтком и испеките.

Земскова Елена Николаевна (г. Сургут)

Творожный пирог

250 г муки, 125 г сливочного масла, на кончике ножа соль, 30 г сахара, 1 желток, 2 ст. л. воды, 1 ч. л. ванили, 750 г творога, 4 ст. л. растительного масла, 300 г сахара, 3 желтка, 40 г картофельного крахмала, 3 белка.

Муку просеем на доску, добавим масло, сахар, соль, желток, воду и замесим песочное тесто. Завернем его в алюминиевую фольгу и поместим на 1 час в холодильник вылежаться. Духовку разогреем до 180 градусов. Творог, желтки, сахар, растительное масло, картофельный крахмал и ваниль разотрем в пышную пену. Белки взобьем в тугую пену и осторожно подмешаем в творожную массу. Песочное тесто раскатаем и выложим им дно и стенки формы. Распределим на нем творожную массу. Выпекаем пирог 50-60 минут, последние 10 минут выпечки держим дверцу духовки приоткрытой. Выпеченному пирогу дадим остыть в выключенной духовке с открытой дверцей.

Патина Елена Павловна (г. Коломна)

Пирог «Деревенский»

600 г дрожжевого теста, 4 яблока, 500 г брусники, по 2 ст. л. яблочного джема и коньяка, 20 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала, сок 1 лимона, 1 яйцо.

Яблоки нарезать ломтиками, сбрызнуть соком лимона и перемешать с 1 ст. л. сахара. Бруснику смешать с 3 ст. ложками сахара и крахмалом. Из 3/4 теста раскатать лепешку, выложить в форму и условно разделить на 4 сектора. Выложить начинку. Из оставшегося теста раскатать ленту толщиной 1 см. От нее отрезать 2 куска для переплетов, сделать надрезы с двух сторон и уложить на начинку. От оставшейся ленты отделить 2 кусочка для «елочек». На ленте сделать надрезы с одной стороны и закрепить по краям лепешки. Сделать из теста украшения и уложить на бруснику. Тесто смазать яйцом. Выпекать 15 минут при 200 градусах. Вынуть пирог из духовки и смазать яблоки смесью джема и коньяка. Выпекать до золотистой корочки. Готовый пирог повторно смазать коньячной смесью.

Китайко Диана Леонидовна (г. Ленинск-Кузнецкий)

Кулебяка праздничная «По-русски»

Тесто: 4 ст. муки, 1 ст. растит. масла, 1 ст. молока, 3 яйца, 30 г дрожжей, соль.

Начинка: 400 г филе любой рыбы, 400 г семги, 2 луковицы, 300 г сливочного масла, 1/4 ст. рубленой зелени укропа, 1,5 ст. гречневой крупы, 2 яйца, соль, перец.

1/2 нормы муки смешайте с дрожжами, разведенными теплым молоком, и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется, добавьте соль, желтки, растит. масло, перемешайте, затем всыпьте оставшуюся муку, белки взбейте и введите в тесто, поставьте в теплое место на 3 ч., во время которого сделайте две обминки.

Для начинки: рыбу обжарьте на части масла вместе с мелко нарезанным луком. Затем рыбу измельчите, добавьте зелень и яйцо, перемешайте. 1 ст. воды доведите до кипения, залейте крупу, добавьте оставшееся масло, посолите и поставьте в духовку, накрыв крышкой. Как только крупа набухнет, смешайте ее с рыбным фаршем. Тесто раскатайте, уложите на смазанный противень, сверху выложите 1/2 начинки, отступив от края 1 см. Затем уложите нарезанную ломтиками семгу, на нее - оставшуюся начинку. Противоположные края теста соедините, защипните. Поверхность кулебяки наколите вилкой, смажьте взбитым яйцом, оставьте в теплом месте на 20 мин., затем выпекайте при 230°С 50 мин. Готовую кулебяку накройте салфеткой и дайте постоять 10 мин.

Быкова Валентина Ивановна (г. Стерлитамак)

Пирог с мясом и картофелем

Для теста: мука - 2 ст., яйца - 2 шт., кефир - 1 ст., маргарин - 200 г, сода, соль.

Для начинки: говядина - 500 г, картофель - 5 шт., лук репчатый - 2 шт., соль, перец.

В чашку высыпать 2 стакана муки, затем натереть на терке маргарин и перетереть его с мукой, добавить соль, соду, гашенную в уксусе, кефир и яйцо. Все как следует перемешать и замесить тесто. Тесто месить до тех пор, пока она не перестанет прилипать к рукам. Затем тесто разрезать на две равные части, сформовать из них шары и положить в холодильник на 40 минут.

Для начинки: говядину нарезать кусочками. Помыть, почистить картофель и нарезать тонкими пластинками. Нарезать лук кольцами (или просто мелко порубить). Достать тесто и раскатать два коржа. На противень, смазанный маргарином и присыпанный мукой, выложить первый корж и разложить начинку: сначала говядину равномерно (солим и перчим), потом лук и, наконец, картофель. Картофель обязательно посолить. Накрыть начинку сверху вторым коржом и смазать поверхность яйцом. Пирог поставить в духовку на 1 час при 170°С.

Ермакова Татьяна Дмитриевна (г. Балашиха)

Кулебяка с рыбой или мясом

***Тесто:** 500 г муки, 25 г дрожжей, 1/2 ст. молока, 2 яйца, 2 ст. л. маргарина, 1 ст. л. сахара, 3/4 ч. л. соли, 1 яйцо.*

***Фарш:** 600 г рыбного филе или 800 г мяса, 2 ст. л. риса, 2 луковицы, 2 ст. л. сливочного масла, зелень.*

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать в продолговатый пласт толщиной 1 см, на середину по всей длине положить фарш, края теста соединить над фаршем и защипнуть. Переложить кулебяку на противень, смазанный маслом, украсить фигурками, сделанными из теста, смазать яйцом, сделать проколы и запечь в духовке при 200°С в течение 45 мин. Фарш рыбный: рыбное филе нарезать кубиками, посолить и обжарить, добавить вареный рис, обжаренный лук, зелень, посолить, поперчить.

Фарш мясной: мясо нарезать, обжарить, добавить немного воды и потушить, пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, перец, соль и зелень.

Максимова Наина Максимовна (г. Владикавказ)

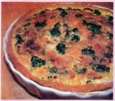
Кольцевой пасхальный кекс

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 ст. молока, 1/2 ст. сахара, сода, 2 яйца, 200 г слив. масла, 1/2 ст. изюма, 3 ст. л. вишневого ликера, 1/4 ст. миндаля, сахарная пудра.

Муку просеять горкой, в середине сделать углубление, раскрошить дрожжи и залить их теплым молоком, по краям муки распределить сахар, 1/2 ч. л. соли и 1,5 ст. л. нарезанного маленькими кусочками сливочного масла. Дрожжи растворить в молоке и замесить тесто, добавив яйца, когда тесто станет гладким, добавить изюм и ликер, слегка присыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить на 40 мин. в теплое место. Кольцевую форму смазать маслом и посыпать мукой, в каждое углубление формы положить по миндальному ореху, тесто еще раз обмять, выложить в форму, накрыть полотенцем, оставить на 15 мин. и выпекать при 180°С 50 мин., готовый кекс вынуть из формы через 10 мин., посыпать сахарной пудрой и дать остыть.

Малиновская Марина Геннадьевна (г. Череповец)

Пирог с лососем



200 г муки, 3 ст. л. маргарина, 3 ст. л. воды, 2 луковицы, 3 ст. л. масла сливочного, 100 г сыра, 3 яйца, 1.5 ст. молока, 1/4 ч. л. перца молотого, зелень, соль, 500 г лосося свежего.

Для теста: маргарин мелко рубят с мукой до образования крошек. Добавляют воду, быстро замешивают тесто и выдерживают его в холодильнике 1 час. Лук мелко рубят, обжаривают на масле, охлаждают. Лосось нарезают кубиками, смешивают с луком, тертым сыром, перцем, зеленью и солью. Тесто раскатывают, укладывают в смазанную маслом форму. Протыкают вилкой и выпекают при 200°С в течение 10 мин. На готовое тесто укладывают начинку, заливают взбитыми с молоком яйцами и запекают 20 мин. до золотистой корочки.

Поснова Людмила Олеговна (г. Саранск)

Чудо-пирог «Яблочко»

150 г творога для теста и 250 г для начинки, 2 ст. л. молока, 1/4 ст. растит. масла, 1 желток, 1 ст. муки, 2 ст. л. сахара для теста и 3 ст. л. для начинки, 1/2 ч. л. разрыхлителя теста, соль, ванилин, 4 яблока, 4 ст. л. сока лимона, 1 ст. кефира, 2 ст. л. крахмала, 4 яйца, 1/2 ст. меда.

Творог смешайте с молоком, желтком, маслом, сахаром, солью и ванилином. Всыпьте муку с разрыхлителем, замесите эластичное тесто и охлаждайте 30 мин. Из яблок удалите сердцевину. Одно яблоко нарежьте тонкими дольками, остальные натрите на крупной терке и сбрызните лимонным соком. Творог взбейте миксером с кефиром, яйцами (1 желток оставьте), сахаром, 1 ч. л. лимонного сока и крахмалом. Добавьте тертые яблоки. 2/3 приготовленного теста выложите в выстеленную пергаментом форму. Оставшееся тесто скатайте длинным тонким жгутом и выложите бортиком. Выпекайте 15 мин. при 175°С. Выложите на корж творожную начинку, оформите дольками яблока и выпекайте 40 минут. За 10 минут до готовности смажьте пирог смесью меда с желтком.

Пронина Олеся Игоревна (г. Балакова)

Праздничная кулебяка с рыбой

***Для теста:** 600-700 г пшеничной муки, 300 мл молока, 30-40 г свежих дрожжей, 180-200 г сливочного маргарина, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, соль.*

***Для начинки:** 800 г свежей рыбы, 5 вареных яиц, 1 рыбина весом 1-2 кг (осетр, белуга, сиг, судак, щука или окунь), черный молотый перец и соль по вкусу.*

***Для жарения рыбы:** 150 г сливочного масла.*

Очистить от костей и кожи 800 г свежей рыбы, обжарить до готовности на сливочном масле, мелко порубить, дать полностью остыть, посолить, поперчить и смешать с мелкорублеными яйцами. Поставить начинку в холодильник. Большую рыбину освободить от костей и кожи, нарезать кусками и тоже обжарить до готовности на сливочном масле, приправив солью и перцем. Раскатать готовое дрожжевое тесто в пласт толщиной 1 см, выложить на него половину измельченного рыбного фарша, поверх него уложить куски обжаренной рыбы (тоже охлажденной), а сверху положить оставшийся фарш. Соединить противоположные края теста, тщательно их защипнуть, перевернуть пирог швом вниз, придать ему форму продолговатого овального хлебца, положить на смазанный маслом противень. Наколоть вилкой поверхность и бока, дать расстояться в течение 15-20 минут, смазать яйцом и выпекать при 180°С до готовности. Как только пирог зарумянится, вынуть его из духовки и подавать к праздничному столу в горячем виде.

Азикова Зухра Маммедовна (г. Подольск)

Золотой пирог

1 ч. л. сливочного масла, 1/4 ч. л. шафрана, 60-70 мл молока, 130-140 г муки, 130-140 г сахара, 1 ч. л. пекарского порошка, 1 яйцо, 1 ч. л. ванили, 70 мл воды, 2-3 ч. л. измельченных фисташек.

Разогрейте духовку и смажьте противень маслом. В небольшой кастрюльке залейте шафран 2 столовыми ложками молока, доведите до кипения и дайте остыть. В большой емкости смешайте муку, 100 г сахара, пекарский порошок. В молоко с шафраном долейте оставшееся молоко, добавьте яйцо и пол-ложки ванили. Размешайте и влейте в мучную смесь, тщательно помешивая. Вылейте тесто на противень и поместите в духовку на 10-15 минут. Дайте пирогу остыть 5 минут. В это время растворите оставшиеся 40 г сахара в воде, дайте вскипеть и добавьте оставшиеся пол-ложки ванили. Деревянной палочкой сделайте несколько углублений в центре пирога, полейте его сиропом и посыпьте фисташками.

Привезенцева Дарья Евгеньевна (г. Находка)

Пирог для гостей

2/3 пачки маргарина, 1 стакан сахара, 3 желтка, ваниль, сода, 2-2,5 стакана муки, яблочное повидло.

Маргарин выложить на стол и дать ему полежать при комнатной температуре 30-40 минут. Затем замесить песочное тесто, добавив соду, гашеную уксусом. Тесто разделить на две части, одну - побольше, другую - поменьше. Взять противень, руками выложить тесто в виде прямоугольника или по форме противня, оставив кусочек теста в сторонке. Из этого куска сделать жгутик и обложить вокруг пирога в виде бортика. Намазать пирог вареньем. Оставшееся тесто натереть на терке и посыпать им пирог. Выпекать в духовке до готовности при 180 градусах.

Шайнова Жанна Валерьевна (г. Ковров)

Пирог «Розанчик»

***Для дрожжевого теста:** 100 мл молока, 500 г муки, 20 г дрожжей, 50 г сахара, 125 г сливочного масла, 2 ч. л. тертой цедры, 1/2 лимона, 1 щепотка соли, 2 яйца.*

***Для начинки:** 750 мл молока, 2 пакетика сухой смеси для миндального пудинга, 80 г сахара, 100 г изюма, повидло или конфитюр, сахарная пудра, 50 г миндаля.*

Дрожжевое тесто: молоко слегка разогреть. В глубокую миску просеять муку и сделать в ней углубление. Вылить в него разведенные в молоке дрожжи. Всыпать 1 ч. ложку сахарного песка, подмешать немного муки и оставить на 30 минут в теплом месте. Сливочное масло растопить и слегка остудить. Оставшийся сахарный песок, лимонную цедру, соль, яйца и сливочное масло добавить к муке, замесить эластичное тесто. Накрыть и оставить на 30 минут подняться.

Начинка: около 150 мл молока смешать с сухой смесью для пудинга и сахарным песком. Оставшееся молоко довести до кипения, добавить размешанный в молоке пудинг, довести до кипения и остудить. Дрожжевое тесто раскатать в пласт размером 40х60 см и намазать пудингом. Сверху распределить изюм. Свернуть тесто трубочкой, закатывая его с длинной стороны. Форму смазать маслом. Трубочку теста нарезать ломтиками толщиной 3,5 см и выложить в форму. На 20 минут оставить подняться.

Нагреть духовку до температуры 180 градусов. Выпекать пирог в духовке в течение 45 минут, а затем вынуть и выложить на решетку для пирога. Конфитюр разогреть, покрыть им пирог и дать ему остыть. Украсить тонко нарезанным миндалем, посыпать сахарной пудрой.

Синицина Полина Юрьевна (г. Дербент)

Пирог для внучат

Для теста: 180 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 200 г сливочного масла, 60 г сахара, 1 пакет ванильного сахара.

Для начинки: 500-750 г яблок, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. изюма, 20 г ромового ароматизатора, 1 ст. л. цветного сахара.

Для яичного крема: 30 г сливочного масла, 40 г сахара, 2 яйца.

Муку вместе с разрыхлителем аккуратно просеять сквозь сито над миской. Добавить сливочное масло, натертое на крупной терке. Затем в смесь добавить сахар и ванильный сахар. Быстро все смешать вручную до получения небольших комков. Форму для выпечки (диаметром 26 см) смазать маргарином или сливочным маслом (можно использовать и растительное масло). Комки теста аккуратно выложить на дно, тщательно утрамбовать и поставить в холодильник на среднюю полку. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на четверти, удалить сердцевинки и нарезать на тонкие полоски. Изюм ополоснуть холодной водой и подсушить бумажной или льняной салфеткой. Вместе с яблочными ломтиками положить его в большую миску. Добавить сахар, ромовый ароматизатор и 5 ст. ложек воды. Закрыть крышкой и оставить на несколько часов, периодически помешивать. Духовку предварительно нагреть до 200 градусов. Яблоки и изюм равномерно распределить по всей поверхности теста, вынутого из холодильника. Сверху посыпать цветным мелким сахаром. Выпекать пирог в течение 30 минут. Приготовить крем, взбив масло, сахар и яйца до получения густой пены. Через 30 минут после начала выпечки пирог вынуть из духовки, покрыть его поверхность яичным кремом и еще на 10 минут поставить в духовку. Пирог будет особенно вкусным, если его подавать на стол теплым. Советуем воспользоваться этим бабушкиным рецептом, и вы убедитесь, что пирог получится необыкновенно вкусным. Вместо ромового ароматизатора для изготовления начинки можно использовать виски или коньяк. Холодные куски пирога можно вновь подогреть несколько минут на слабом огне.

Асессорова Алла Кирилловна (г. Октябрьский)

Пирожок «Золотая рыбка»

0,5 кг дрожжевого теста, 1 кг горбуши, лук, 2 яйца, 100 г майонеза, зелень.

На дрожжевое тесто, размятое по противню, выложить измельченную, отваренную рыбу, сверху положить жареный лук и залить соусом. Выпекать при 180°C.

Соус: яйца взбить с майонезом, добавить зелень и специи по вкусу.

Немиченцер Нелли Эдгаровна (г. Сызрань)

Пирог «Айсберг»

***Для теста:** 250 г сметаны, 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 3 желтка, 1/2 ч. л. соды (погасить в сметане).*

***Начинка:** 2 пачки (по 200 г) творога средней жирности или жирного, 1/2 ст. сахара, 2 желтка.*

Тесто: все перемешать вылить в форму, выпекать в духовке 15 минут на среднем огне.

Начинка: все смешать, выложить на верх пирога и снова в духовку на 15 минут. Оставшиеся 5 белков взбить в крутую пену, постепенно добавить 3-5 ст. л. сахара. Украсить верх пирога обильной пеной в виде сугробов. Немного уменьшить огонь и выпекать до готовности.

Староверова Светлана Петровна (г. Химки)

Пирог сибирский с рыбой

***Мука** - 2 ст., **сахар** - 1 ст. л., **растительное масло** - 3 ст. л., **яйца** - 3 шт., **молоко** - 3/4 ст., **дрожжи** - 15 г.*

***Начинка:** рыбное филе - 600 г, репчатый лук - 100 г, растительное масло - 2 ст. л., соль и перец по вкусу.*

Готовят опарное тесто, делят его на 2 равные части, скатывают каждую часть в форме шара и дают тесту расстояться в теплом месте. Затем одну часть теста раскатывают в пласт толщиной 1 см. Тесто слегка посыпают мукой. Заворачивают на скалку и раскладывают на смазанный маслом лист. На тесто кладут куски сырого рыбного филе, посыпают солью, перцем, поджаренным луком, закрывают вторым раскатанным пластом теста. Пирог ставят на расстойку 25 минут. После расстойки пирог смазывают яйцом, прокалывают в нескольких местах ножом для выхода пара и выпекают при температуре 200°С в течение 35 минут. Готовый пирог смазывают маслом.

Шихова Мария Николаевна (г. Каменск-Уральский)

Пирог с говядиной и овощами

400 г дрожжевого сдобного теста, 400 г говяжьего фарша, 2 моркови, 4 луковицы, 200 г сушеных грибов, 2 ст. мясного бульона, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. муки, 1 яйцо, 1/2 ч. л. молотого майорана, соль, перец.

Морковь, лук и грибы мелко нарежьте, соедините, добавьте фарш и обжаривайте на смеси оливкового и сливочного масла 5 минут.

Добавьте муку, майоран, перец, соль и, помешивая, жарьте еще 2 минуты. Затем влейте бульон, проварите 5 минут. В форму уложите приготовленную начинку, накройте ее раскатанным в пласт тестом, слегка прижимая к краям формы.

Смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте пирог 30 мин. при 220С. При подаче разрежьте пирог на порции.

Клипова Зоя Яковлевна (г. Нальчик)

Пирог с капустой

Майонез - 250 г, сухие приправы - 2 ч. л., капуста - 1 маленький кочан, грибы отварные рубленые - 100 г, яйцо сырое - 3 шт., яйцо вареное - 2 шт., мука - 1 ст., масло сливочное - 50 г, сода питьевая - 1 ч. л., лимонный сок - 1/2 ч. л., тертые сухари - 1 ст. л.

Капусту мелко порубить и положить в разогретую с маслом сковороду. Помешивая, на медленном огне пропарить ее до тех пор, пока она не станет мягкой, добавить приправы. Перемешать капусту с мелко порубленными вареными яйцами и грибами. Остудить. Сырые яйца взбить, добавить майонез, соду, гашенную лимонным соком, и постепенно всыпать муку. Быстро замесить тесто по консистенции, как густая сметана. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для пирога выложить половину теста. Затем - слой капустной начинки. Вылить сверху оставшееся тесто. Выпекать пирог 15 мин. в духовке при температуре 200°С.

Соколова Евгения Александровна (г. Армавир)

Пирог с луком

Мука - 1 стакан, дрожжи - 20 г, сахар - 1 щепотка, молоко - 1/2 стакана, яйцо - 1 шт., размягченное масло - 1-2 ст. л., соль по вкусу.

Для начинки: лук - 1 кг, масло растительное - 5 ст. л., копченая корейка или сало - 50 г, сметана - 200 г, тмин, красный молотый перец по вкусу, масло для смазывания.

Муку высыпать в миску и сделать в ней углубление, в которое покрошить дрожжи и высыпать сахар. Теплое молоко вылить на дрожжи и замесить опару, накрыть миску полотенцем и поставить подходить в теплом месте на 30 минут. В подошедшую опару добавить яйцо, оливковое масло, соль и хорошо замесить тесто, из которого сформировать шар, накрыть полотенцем и оставить еще на 30 минут. Для начинки почистить лук и нарезать его очень тонкими кольцами. В большой сковороде разогреть масло и обжарить на малом огне лук до прозрачного состояния примерно 10 минут. Мелко нарезать корейку или сало, добавить к луку и жарить еще 2 минуты. Снять сковороду с огня, добавить в лук сметану, тмин, перец. Смазать маслом противень. На посыпанной мукой доске раскатать тесто по величине противня. Выложить тесто на противень и слегка прижать. Вилкой проколоть тесто во многих местах и оставить его еще на 30 минут. Нагреть духовку до 200 градусов. Выложить начинку на тесто и выпекать около 45 минут на среднем огне.

Сухарева Мария Николаевна (г. Кызыл)

Штрудель с брынзой и укропом

500 г муки, 100 мл растительного масла, 4 яйца, соль, 300 г брынзы, 100 г творога, 50 г укропа.

Приготовить вытяжное тесто. Отложить на 30 минут. Затем тонко раскатать до толщины папиросной бумаги. Брынзу и творог протереть через терку или сито, добавить мелко насеченный укроп, перемешать. Готовую начинку положить на пласт теста ровным слоем, свернуть тесто в рулет, уложить его на металлический лист, смазанный растительным маслом. Перед выпечкой поверхность штруделя смазать взбитым яйцом и испечь в горячей духовке.

Корякова Елена Ивановна (г. Королев)

Слоеный пирог с белыми грибами

400 г муки, 400 г маргарина, 1 ст. холодной воды, соль.

Для фарша: 1 кг свежих белых грибов или шампиньонов, 3/4 стакана сметаны, 1 ст. л. муки, 100 г сливочного масла.

Приготовим слоеное тесто: из муки, соли и воды замесим тесто, раскатаем его в пласт, выложим на него размягченный маргарин. Сложив тесто в несколько раз, снова раскатаем, затем снова сложим и уберем в холодильник. Повторим эту процедуру 3 раза, но уже без маргарина. Когда тесто будет готово, то его надо разрезать на две части. Один круг кладем на сковороду, не смазывая ее маслом, сверху положить фарш и потом закрыть вторым слоем теста, защипываем края теста. Смазываем яйцом, обсыпаем сухарями и ставим в горячую духовку.

Фарш: грибы нарезаем дольками и тушим их на сливочном масле, добавляем соль, перец, сметану, муку и даем прокипеть до образования густого соуса. Фарш кладут в пирог холодным.

Никитина Лариса Викторовна (г. Новочеркасск)

Пирог мясной «В клеточку»

Для теста: 200 г муки, 200 г творога, 200 г маргарина, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г мясного фарша, 2 большие луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 средней величины моркови, 6 ст. л. растительного масла, 1 стакан мясного бульона (может быть из кубика), соль, черный молотый перец, щепотка тмина.

Из муки, творога и маргарина приготовить тесто и поставить на 1 час в холодильник. За это время подготовить начинку: лук мелко порубить, морковь стереть на средней терке. Разогреть в кастрюле масло и положить морковь и лук. Тушить, пока не спассеруется лук (следить, чтобы не зарумянился), добавить фарш и подрумянить, увеличив огонь. Чеснок измельчить, добавить в мясо. Добавить приправы, бульон и, мешая, варить еще 5 минут на среднем огне. Проверить на вкус и при необходимости приправить солью, пряностями по вкусу. Снять с огня. Форму для выпечки тортов (малую) смазать маргарином, посыпать мукой. Из 2/3 теста оформить лепешку толщиной 5 мм и выложить ею дно формы, поднимая края на высоту около 3 см. Выложить начинку. Из оставшегося теста сделать валики и уложить их по поверхности мясной начинки в виде клетки. Смазать верх яйцом. Выпекать 35 минут в прогретой до 220 градусов духовке, пока изделие не приобретет темно-золотистый оттенок.

Голицова Зинаида Романовна (г. Южно-Сахалинск)

Кокосовый пирог с кремом

2,5 стакана кокосовой стружки, 1/3 стакана размягченного сливочного масла, 3 ст. л. муки, 500 г клубничного варенья, 1 пакетик желатина, 1/2 стакана холодной воды, 2 ч. л. лимонного сока, 1 стакан жирных сливок (для взбивания).

Смешайте кокосовую стружку с маслом и мукой. Форму для выпечки диаметром 22 см выложите фольгой, смажьте маслом и уложите кокосово-масляную смесь плотным ровным слоем, захватив при этом края формы. Выпекайте при температуре 150°С в течение 20-30 минут до светло-золотистого цвета кокосового коржа. Остудите при комнатной температуре.

В небольшой кастрюльке замочите в холодной воде желатин, нагрейте его на среднем огне (не доводите до кипения), чтобы он растворился, добавьте лимонный сок. Влейте в клубничное варенье. Остудите до комнатной температуры. Осторожно введите взбитые сливки. Получившийся крем выложите в кокосовую заготовку. Поставьте в холодильник на 4 часа.

Доронкина Юлия Павловна (г. Березники)

Пирог с грушами

Для начинки: 1,25 кг груш, сок 1 лимона.

Для сдобного теста: 300 г сливочного масла, 300 г сахара, 1 щепотка соли, 2 пакетика ванильного сахара, 1 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. кардамона, ромовый и ванильный ароматизатор, тертая цедра 1 лимона, тертая цедра и сок 1 апельсина, 3 яйца, 350 г муки, 1 пакетик порошка для ванильного пудинга, 3 ч. л. разрыхлителя, 150 г йогурта, 50 г пластинок миндаля.

Груши разрезать на 4 части, удалить сердцевину и очистить. Сделать надрезы в форме веера и полить лимонным соком. Взбить 250 г масла с 250 г сахара, солью, ванильным сахаром, корицей, кардамоном, ванильным и ромовым ароматизатором, цедрой апельсина и лимона. Поочередно добавить яйца, перемешивая каждое с массой 2 минуты. Мешать до тех пор, пока сахар не растворится. Смешать муку с порошком для ванильного пудинга, разрыхлителем и перемешать с яичной массой. Ввести йогурт и апельсиновый сок. Выложить тесто на противень, смазанный маслом, и выложить на него четвертинки груш. Посыпать миндалем, выложить оставшееся масло в хлопьях. Выпекать 40 минут при 175 градусах. Готовый пирог посыпать оставшимся сахаром

Смолина Марина Викторовна (г. Миасс)

«Пасхальный барашек»

Непременное украшение кулича и праздничного стола - барашек (агнец), сахарный или изготовленный из сливочного масла. Пасхальный барашек - это символ, напоминающий о жертвенной смерти Иисуса Христа.

1,3 кг муки, 750 г маргарина, 2 ст. сахара, 2 яйца, 1/2 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли, пакетик ванилина.

Приготовьте песочное тесто: маргарин соедините с сахаром и взбейте до полного растворения сахара. Добавьте яйца, соль, ванилин. Соду смешайте с мукой и замесите тесто. Замешанное тесто положите в кондитерский мешок и на кондитерском листе нарисуйте барашка. Выпекайте при 220° 20 мин.

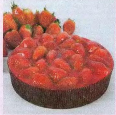
Орехова Лидия Юрьевна (г. Волжский)

Пирог двухслойный

Тесто: мука - 3 стакана, дрожжи - 15 г, маргарин - 3 ст. л., сахар - 1,5 ст. л., яйцо - 1 шт., соль - 1/3 ч. л., вода - 3/4 ст.

Начинка: яблоки свежие - 300 г, малина или клубника - 300 г, сахар для начинки - 1 стакан, яйцо для смазки.

Из 2/3 приготовленного дрожжевого теста раскатать пласт, положить его на смазанную маслом сковороду или противень. На пласт положить нарезанные на тонкие дольки яблоки, посыпать их сахаром. Из остального теста раскатать второй, более тонкий пласт и жгутик толщиной 15 см. Второй пласт положить на яблоки и защипнуть края пластов. Смазать пирог яйцом, наколоть кончиком ножа в нескольких местах и наложить жгутик теста на пирог в виде бортика. После 20-30-минутной расстойки выпекать пирог 25-30 минут при температуре 200-220°С. На охлажденный пирог уложить малину или клубнику, посыпать ягоды сахаром или полить желе.



Дикарева Софья Яковлевна (г. Норильск)

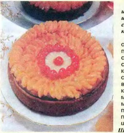
Пирог «Гости нагрянули внезапно»

Дрожжи - 30-50 г, сахар - 2 ст. л., молоко - 1 ст., яйца - 2 шт., маргарин - 100 г, соль - 1/4 ч. ложки, мука - 3-4 стакана.

Дрожжи растереть с сахаром до получения однородной массы, добавить яйца, растопленный маргарин, соль, молоко. В полученную массу добавить 2/3 муки. Тесто хорошо перемешать ложкой (оно не должно быть очень густым) и поставить в тепло на 30-40 мин. В последующие полчаса приготовить любую начинку (жареный фарш или тертые яблоки, или рис с яйцом, или что хотите). В тесто (объем теста должен удвоиться) добавить оставшуюся муку и хорошо его вымешать. Разделить тесто на 2 части и раскатать 2 коржа. На смазанный растительным маслом противень разложить один корж, на него выложить начинку, накрыть вторым коржом и тщательно защипать края пирога. Сверху пирог смазать яичным белком и оставить подходить 10 мин. Запечь в духовке при 190° 20-30 мин.

Наумова Яна Сергеевна (г. Рыбинск)

«Венгерский пирог к чаю»



150 г маргарина, 150 г сахара, соль, по щепотке: корицы, имбиря, 4 яйца, 200 г изюма, по 50 г цукатов и сушеных абрикосов, 200 г муки, 1/3 ч. л. соды, 2 ст. л. молока, 4-6 ст. л. коньяка или рома.

Маргарин, сахар и пряности взбить до образования устойчивой пены, постепенно вводя яичный желток и рубленые сухофрукты. Засыпать муку и пищевую соду и размешать таким же образом, как и другие продукты, за исключением спиртной добавки. В заключение добавить круто взбитый яичный белок. Выпекать в форме, выложенной смазанной маслом бумагой, на среднем огне 50 минут. После охлаждения выложить пирог, залить в форму спиртное и снова положить туда пирог. Разрезать не раньше, чем на следующий день.

Шутова Полина Сергеевна (г. Волгодонск)

Орехово-ягодный пирог

4 ст. л. несоленого сливочного масла, 6 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 ч. л. ванилина, 2 ч. л. апельсиновой цедры, 1 ст. муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. соли, 1/3 ст. пахты, 1,5 ст. свежих ягод (черники, малины, ежевики, логановой ягоды, красной смородины, кислой вишни).

Для верха: 1/4 ст. муки, 2 ст. л. несоленого сливочного масла, 1/4 ст. сахара, 1 ч. л. корицы, 1/4 ст. рубленых грецких орехов, 10 половинок грецких орехов.

Разогрейте духовку до 180°С. Смажьте маслом и присыпьте мукой форму диаметром 20-23 см. В большой емкости соедините масло и сахар и взбивайте, чтобы масса стала воздушной и белой. Введите яйцо, ваниль, тертую цедру апельсина, хорошо взбейте. В другой емкости смешайте муку, разрыхлитель, соду, соль. Введите эту смесь в масляно-яичную вместе с пахтой. Все хорошо вымешайте, чтобы тесто приобрело гладкую равномерную консистенцию. Введите в тесто ягоды и влейте в подготовленную форму. В отдельной посуде соедините все компоненты для верха пирога: муку, масло, сахар, корицу, рубленые орехи. Посыпьте этой смесью верх пирога, положите половинки орехов. Выпекайте 40-45 минут. Подавайте теплым.

Крылова Софья Андреевна (г. Мытищи)

Песочный пирог на сметане

Для теста: 3 ст. муки, 1 ст. сметаны, 3/4 ст. сахара, 1/4 ч. л. пищевой соды, 1/4 ч. л. соли.

Для начинки: 1 ст. сметаны, 1/4 ст. сахара, ванилин.

Сметану взбить с сахаром и солью до полного их растворения, во взбитую массу всыпать просеянную муку с содой, быстро замесить тесто однородной консистенции. Тесто разделить на 4 равные части, раскатать круглые лепешки, положить их на противень, смазанный маслом, выпекать при 210°С до золотистого цвета. Коржи охладить, 3 коржа положить один на другой, прослоив сметанным кремом (сметану с сахаром взбить в пышную пену), поверхность и края обмазать кремом и посыпать песочной крошкой, приготовленной из четвертого коржа.

Лазарева Вера Валентиновна (г. Элиста)

Пироги с ветчиной и шампиньонами

Для теста: 120 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. сливок, соль.

Для начинки: 60 г вареной ветчины, 50 г сыра, 100 г шампиньонов, 2 яйца, 1 полная ч. л. муки, 1/2 ст. сливок, соль, перец на кончике ножа.

Замесить песочное тесто и поставить на полчаса на холод. Маленькие формочки смазать маслом и выстелить тонким пластом теста. Ветчину и сыр мелко нарезать. Шампиньоны очистить, вымыть, потушить и добавить смесь из муки, яиц и сливок. Все смешать. Полученную массу поперчить и выложить в формы. Формы с пирогами поместить в нагретую духовку и выпекать при средней температуре.

Игнатьева Галина Никитична (г. Майкоп)